



Tuna segar untuk sashimi – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik tuna segar untuk shasimi	4
Bibliografi.....	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna segar untuk sashimi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2693-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Tuna segar untuk sashimi – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan, teknik sanitasi dan hygiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan untuk tuna segar untuk sashimi.

Standar ini berlaku untuk tuna segar untuk sashimi dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2693.2-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-2693.3-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.
Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

3 Istilah dan definisi

3.1

tuna segar untuk sashimi

produk hasil perikanan dengan bahan baku tuna segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pencucian 1, pemotongan sirip, pencucian 2, sortasi mutu (*grading*), penimbangan, penyimpanan dingin atau tanpa penyimpanan dingin, pengusapan (*swabbing*), pengepakan dan pelabelan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku tuna segar untuk sashimi sesuai SNI 01-2693.2-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas tuna segar untuk sashimi sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

5 Penanganan

Cara penanganan tuna segar untuk sashimi sesuai SNI 01-2693.3-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

6 Teknik sanitasi dan higiene

Tuna segar sashimi ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba *		
- ALT	koloni/g	maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	maksimal <2
- <i>Salmonella</i>	APM/g	negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	APM/g	negatif
C Cemarkan kimia *		
- Raksa (Hg)	mg/kg	maksimal 1
- Timbal (Pb)	mg/kg	maksimal 0,4
- Histamin	mg/kg	maksimal 100
- Kadmium (Cd)	mg/kg	maksimal 0,5
d Suhu pusat	°C	maksimal 4,4
e Parasit	Ekor	0
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan.*

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

- Sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.*
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*
- *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

9.3 Kimia

- Raksa sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*
- Histamin sesuai SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan.*

9.4 Fisika

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

9.5 Parasit

Parasit sesuai Metode Analisa dari *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-2693.3-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk tuna segar untuk sashimi yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian organoleptik tuna segar untuk sashimi

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, cemerlang, kulit ketat, sisik utuh, mata menonjol dan jernih.	9					
• Utuh, tidak cacat, kurang cemerlang, kulit ketat, sisik ada yang rusak, mata menonjol.	7					
• Sedikit cacat, sisik banyak yang rusak, agak kusam, kulit mulai longgar, mata rata.	5					
• Kondisi agak rusak, kusam, kulit longgar, mata cekung.	3					
• Kondisi rusak, sangat kusam, kulit longgar, mata cekung.	1					
2 Bau						
• Sangat segar	9					
• Segar	7					
• Netral.	5					
• Sedikit bau tengik.	3					
• Bau tengik dan busuk.	1					
3 Daging						
• Sayatan daging merah muda, menurut jenis sangat cemerlang, otot daging sangat padat, elastis, berlemak, jaringan daging tidak pecah.	9					
• Sayatan daging agak merah muda, menurut jenis cemerlang, otot daging padat, elastis, sedikit berlemak, jaringan daging mulai pecah.	7					
• Sayatan daging merah kecoklatan, kurang cemerlang, otot daging kurang elastis, sedikit berlemak, jaringan daging pecah.	5					
• Sayatan daging merah kusam, otot daging tidak elastis, jaringan daging pecah.	3					
• Sayatan daging merah sangat kusam, otot daging lembek, jaringan daging pecah.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id